

[Link alla pagina web](#)

Baglio di Pianetto Convention: la festa per i vent'anni delle Vigne di Viafrancia

(di Redazione) Lo stile produttivo ricorda quello d'Oltralpe, ma viene applicato a Santa Cristina Gela, nelle colline dell'entroterra palermitano, in un territorio che da sempre ha rappresentato un sogno e una sfida per le due generazioni Marzotto che si stanno susseguendo a capo di **Baglio di Pianetto**. Non è un caso, quindi, che due vini di alta fascia, un bianco e un rosso abbiano in etichetta un nome che rappresenta e celebra questo legame della famiglia Marzotto con la Sicilia e la Francia. Dominique Marzotto tra Renato De Bartoli (a sinistra) e l'assessore regionale all'Agricoltura Edy Bandiera (a destra). A vent'anni di distanza dall'impianto del primo vigneto in Via Francia, la strada che attraversa la Tenuta di Santa Cristina Gela, **Baglio di Pianetto** ha riunito a Palermo la stampa nazionale, gran parte della rete vendita Italia e una selezionata ma importante rappresentanza di importatori e clienti esteri e italiani per vivere a Palermo un'esperienza davvero particolare. E così la sera dello scorso 4 ottobre a Le Terrazze, l'antico stabilimento balneare - simbolo della belle époque di una Palermo aperta al mondo - è andato in scena "Le Vigne di Viafrancia - 20th Anniversary", l'appuntamento che ha celebrato il legame intenso che il Conte Paolo Marzotto e la Contessa Florance hanno sempre avuto con la Francia. Due riserve Viafrancia, il bianco e il rosso. La serata e la cena sono state dedicate a due vini centrali nella visione di sviluppo nel prossimo triennio, Viafrancia Rosso Riserva e Viafrancia Bianco Riserva con i quali l'azienda intende presidiare il mercato, proponendo due vini di fascia alta. «Il 2019 - spiega Renato De Bartoli amministratore delegato di **Baglio di Pianetto** - si conferma per l'azienda un anno di consolidamento e di sviluppo allo stesso tempo. Ciò che avviammo nel 2016 sta conseguendo i risultati attesi, anzi stiamo migliorando oltre le attese, anche grazie a questi due nuovi vini che interpretano un disegno imprenditoriale fondato sulla cultura enologica francese e del contesto vitivinicolo per cui è stato pensato. Ed è in questo apporto del territorio che troviamo gli elementi distintivi di unicità e riconoscibilità del Viafrancia Rosso Riserva e del Viafrancia Bianco Riserva». Il Viafrancia Rosso Riserva è un vino di carattere, dall'anima solare e dalla matrice francese. Ampio e corposo per l'espressività distintiva portata in dote dal territorio

di alta collina, nell'entroterra di Palermo, ma suadente per la tessitura ricercata ed elegante: un puro taglio bordolese ma dal sangue siciliano. Caratteristiche del suo gemello Viafrancia Bianco Riserva sono complessità, armonia, finezza. Un Viognier d'alto rango, proposto in purezza, che riluce del sole di Sicilia. Ricco, intenso, polposo e fresco, è un bianco sorprendente per la carica aromatica e la salinità che lo distingue fra tutti. Altezza, esposizione, vigoria del vigneto, concorrono a definirne il profilo. Le prime bollicine di Baglio di Pianetto Alle celebrazione delle due etichette Viafrancia si è aggiunto il lancio di Fushà, il primo spumante metodo charmat di **Baglio di Pianetto**. Il nome del nuovo prodotto in lingua arbëreshe indica una zona pianeggiante dislocata in prossimità dei nostri vigneti di Insolia. Fushà è uno Spumante Brut biologico prodotto con una selezione di uve di questa varietà autoctona coltivate nella Tenuta Pianetto a 650 metri sul livello del mare, raccolte in anticipo rispetto alla loro normale maturazione per preservare l'acidità. Colore giallo paglierino, con netti riflessi verdolini e perlage fine e persistente caratterizzano il Fushà e ne fanno uno spumante fresco e armonico che si distingue per le sue note di fiori bianchi e aromi fruttati in equilibrio e per una interessante scia sapida in chiusura.